

For product questions contact:

Jarden Consumer Solutions Consumer Service

Canada : 1.800.667.8623
USA : 1.800.334.0759

www.oster.ca

In the U.S., distributed by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, FL 33431
In Canada, imported and distributed by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, 20B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1.

Pour les questions de produit :
Jarden Consumer Solutions Consumer Service

Canada : 1 800 667.8623
États-Unis : 1 800 334.0759

www.oster.ca

Aux États-Unis, distribué par Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Floride 33431
Au Canada, importé et distribué par Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions, 20B Hereford Street, Brampton (Ontario) L6Y 0M1.

GSC-MM0608-50416

Printed in China. Imprimé en Chine.



User Manual Food Steamer
Notice d'emploi Cuiseur à vapeur

MODELS/ MODÈLES 5712, 5715 & 5716



www.oster.com

P.N. 126753

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

- Make sure the voltage in your outlet is the same as the voltage indicated on the appliance's rating label.
- To protect against risk of electric shock, do not immerse the cord, plug or cooking unit in water or any other liquid.
- Do not touch hot surfaces. Use potholders when removing cover or handling hot containers to avoid steam burns.
- This appliance should not be used by children.
- Extreme caution must be exercised when any appliance is used near children.
- Unplug from wall outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning or storing this appliance.
- Never yank the cord to disconnect the cooking unit from the outlet. Instead, grasp the plug and pull to disconnect.
- Do not operate any appliance if the cord is damaged. Do not use this appliance if the unit malfunctions, if it is dropped or has been damaged in any manner. In order to avoid the risk of an electric shock, never try to repair the Food Steamer yourself. Take it to an authorized service station for examination and repair. An incorrect reassembly could present a risk of electric shock when the Food Steamer is used.
- The use of accessories or attachments not recommended by the manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
- Do not use outdoors or for commercial purposes.
- Do not use this appliance for purposes other than the one for which it was designed.
- Do not let the electrical cord hang over the edge of the table or countertop, or touch hot surfaces.
- Do not operate appliance while empty or without water in the reservoir.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or heated oven.
- Use on a heat-resistant, flat level surface only.
- Use extreme caution when moving any appliance containing hot food, water, oil or other liquids.
- Lift and open cover carefully to avoid scalding and allow water to drip into steamer.
- To disconnect, remove plug from outlet. Always unplug after use.
- CAUTION: This appliance generates steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fire or other damage to persons or property.
- When using this appliance, provide adequate ventilation above and on all sides for air circulation. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dish towels or other flammable materials during use.
- Use with wall receptacle only.

THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

This appliance has a polarized alternating current plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, as a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not insert fully in the outlet, reverse the plug. If it still fails to fit, contact a qualified electrician.
DO NOT ATTEMPT TO DEFEAT THIS SAFETY FEATURE.

EXTENSION CORD USE

A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord may be used if care is exercised in its use. If an extension cord is used, the electrical rating of the cord must be at least as great as the electrical rating of the appliance. The extension cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

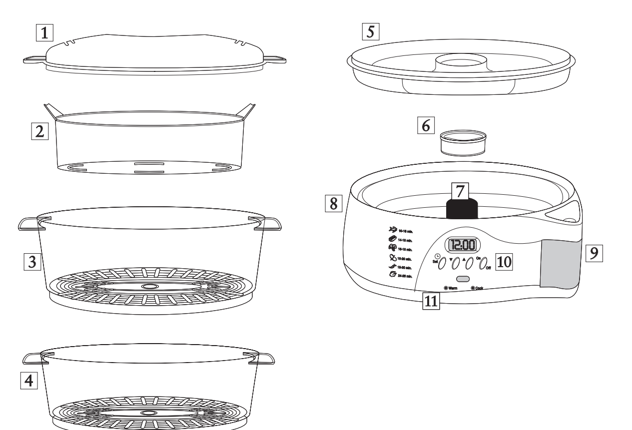
SAVE THESE INSTRUCTIONS

WELCOME

Congratulations on your purchase of an OSTER® Food Steamer!
To learn more about OSTER® products, please visit us at www.oster.com.

PARTS IDENTIFICATION

Before using your Food Steamer for the first time, you should become familiar with all of the parts. Read all Instructions and Safeguards carefully.



1. Lid
2. Rice Bowl
3. Upper Steaming Bowl
4. Lower Steaming Bowl Can Be Used As Egg Tray
5. Drip Tray
6. Removable Heating Element Sleeve
7. Heating Element
8. Base Unit
9. Water Inlet
10. Timer
11. Light

USING YOUR OSTER® FOOD STEAMER

PREPARING YOUR FOOD STEAMER

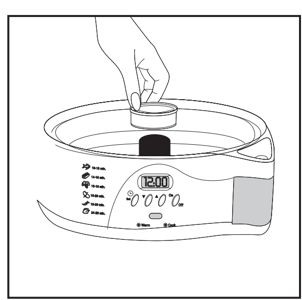
- Make sure the voltage in your outlet is the same as the voltage indicated on the appliance's rating label.
- Remove any labels or stickers from appliance.
- Thoroughly wash lid, rice bowl, upper steaming bowl, lower steaming bowl, drip tray and heating element sleeve in warm, soapy water before first use, then rinse and dry carefully. The heating element sleeve must be installed around the heating element for proper operation.
- Wipe the inside of the water reservoir with a damp cloth.

INSTANT STEAM FUNCTION

Included is a removable heating element sleeve. Before cooking, when this sleeve is placed around the heating element, the steam function will automatically produce steam in 35 seconds. Do not operate the steamer without the heating element sleeve.

PLEASE NOTE: The heating element sleeve may be removed to allow cleaning of the heating element. On the heating element sleeve, there is a small indentation (cut) which should face downward when replaced on the heating element.

REMOVABLE HEATING ELEMENT SLEEVE

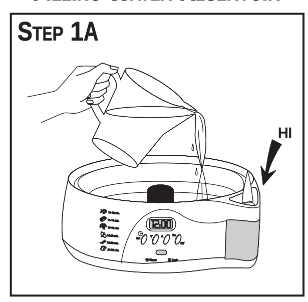


USING YOUR STEAMER

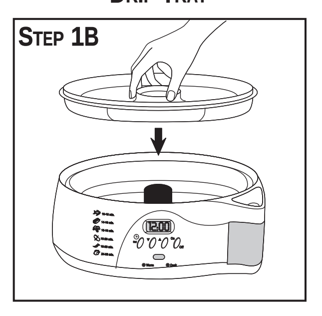
Place unit on a flat, sturdy surface with adequate clearance *(i.e., do not place under wall cabinets).* The steamer unit and components are not for use in ovens *(microwave, convection or conventional)* or on stovetop.

(Step 1A) Fill water reservoir with clean water only. Do not put any other liquids or add any salt, pepper, etc., in the water reservoir. Make sure the water does not exceed the MAX fill level or go lower than the MIN fill level as indicated inside the water reservoir. Then place the drip tray on the base. *(Step 1B)*

FILLING WATER RESERVOIR



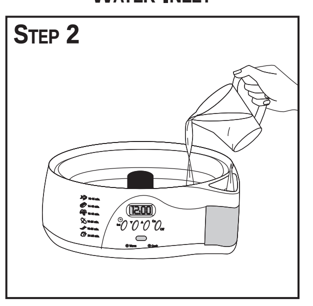
DRIP TRAY



Or you can fill the water reservoir from the water inlet. There are MAX and MIN lines on the water box to indicate the water level. Even while food is still cooking, if the water box shows that the water level is low, you can add water accordingly to the water inlet without moving any of the steaming bowls. *(Step 2)*

NOTE: WATER SHOULD NEVER GO LOWER THAN LO (MIN) LINE.

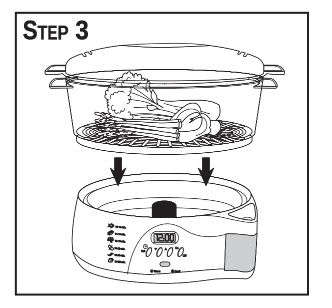
WATER INLET



TO USE UPPER OR LOWER STEAMING BOWL

(Step 3) Place vegetable, seafood or other foods without sauce or liquid into the steaming bowl. Arrange food in center of bowl. Try not to block steam vents. You can use lower steaming bowl as an egg tray by directly placing a total of 12 eggs on it.

UPPER OR LOWER STEAMING BOWLS



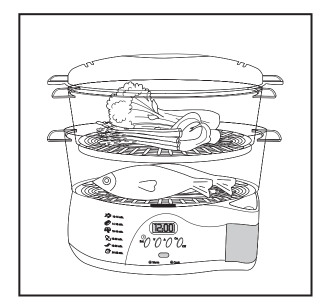
FOR DOUBLE TIER OR THREE TIER STEAMER

Place the largest piece of food with longest cooking time in the lower steaming bowl. Place lower bowl on top of drip tray and base. Place the upper steaming bowl on top of the base unit, or you can place upper steaming bowl directly on top of the lower steaming bowl.

Cooking times are estimates and depend on the quantity, size, required degree of cooking and temperature of food. Consider all the cooking time given in the following guide as suggested times for double tier steamer.

When handling and removing hot components, use POTHOLDERS to avoid burns from hot steam.

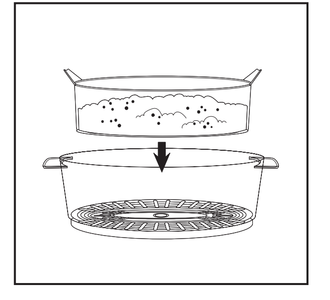
MULTI-TIERED STEAMING



USING THE RICE BOWL

Place rice or other foods with sauce or liquid in rice bowl. Place rice bowl in the lower steaming bowl and cover with the lid. Plug into wall outlet and set timer. When food is well cooked, unplug unit.

RICE BOWL

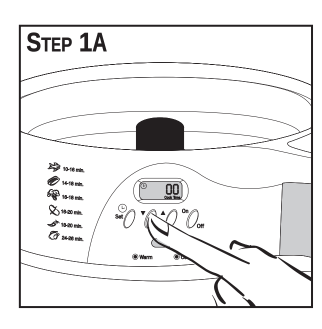


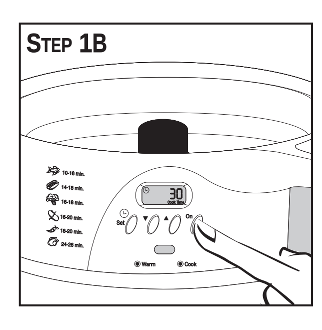
TIMER SETTING

COOK TIME

(Maximum 95 Minutes Cooking Time and 12 hour Delay Time)

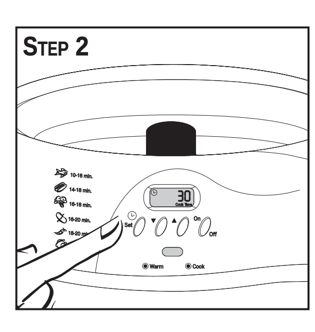
1. When connected to the power supply, the steamer will beep and display COOK TIME of 5 minutes (:05). Pressing either of the two middle keys (- or +) will adjust the COOK TIME up or down between :05 and :95 minutes. *(Step 1A)*
2. Press the On/Off button to begin cooking immediately for the set time. *(Step 1B)*





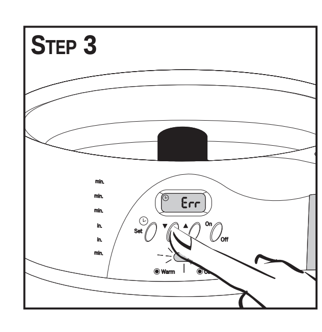
DELAY COOKING

1. Follow step number 1 for COOK TIME.
2. Press the set button *(far left button)* to display the DELAY TIME set. Pressing either of the two middle keys (- or +) will adjust the DELAY TIME up or down between 0:00 and 12:00 hours *(Step 2)*.
3. Press the On/Off button to accept the DELAY TIME set, or the Set button can be pressed to return to the COOK TIME adjustment. Once the On/Off button is pressed, the clock icon will be displayed and the delay time will begin to count down to 0:00. Pressing the On/Off button again will cancel the DELAY TIME. When the timer counts down to and reaches 0:00 the unit will immediately start the cooking cycle.



When the steamer is cooking food, the red light will be displayed indicating timer operation. After the steamer has cooked for the set amount of time, the red light will turn off, and an audible beep will sound for 2 seconds. The steamer will enter a 1-hour Keep-Warm Mode indicated by a green light. During this time the steamer will periodically turn on and off to keep the food warm.

The steamer has a self-protection feature that will cancel the cooking operation and produce an audible alarm for 1 minute along with a continuous blinking red and green light. The display will show Err. This indicates that the steamer is out of water, or too low on water to complete the cooking cycle. Press the On/Off button to cancel the alarm. This will also erase the COOK TIME. Fill the steamer with the proper amount of water, reset the COOK TIME, and Press the On/Off button to start cooking again *(Step 3)*.



After a period of non-use, the timer display will turn off. Press any key to turn the display back on again.

CARE AND CLEANING

- Unplug cord from outlet. Before cleaning, allow steamer to cool.
- Never immerse the Base, Cord or Plug in water.
- Empty the drip tray and the water reservoir. If there is a small amount of water remaining inside the water box, you can just turn the unit upside down and water will come out from the water inlet.
- Wash lid, steaming bowl, rice bowl and drip tray in hot, soapy water. Rinse and dry all parts, or wash on top rack of dishwasher.
- Clean reservoir with soapy water then wipe with damp cloth.
- Do not use abrasive cleaners
- The lower steaming bowl and the rice bowl can be stored inside the upper steaming bowl with the lid on top.
- In hard water areas, the scale may build up on the heating element. If scale is allowed to accumulate, the steam could turn off before the food is cooked. So, after 7-10 uses, pour 3 cups clear vinegar into the water reservoir then fill with water up to the MAX level. Do not place lid, steaming bowl, rice bowl and drip tray in this procedure.
- Plug in and set timer to 20 minutes. When the timer rings, unplug cord from outlet. Allow the unit to cool completely before emptying the water reservoir. Use cold water to rinse the water reservoir several times.

REHEATING: BREADS AND LEFTOVERS

1. Do not wrap or cover when reheating breads.
2. When reheating leftovers in the rice bowl, always spread leftovers evenly in RICE BOWL and use aluminum foil to cover.
3. Experiment with your own leftovers.

Rice and Grains

1. There are many types of rice. Follow specific directions for variety used.
2. Accurately measure rice and water then combine in rice bowl. Pour specified amount of water in water reservoir. Cover and steam.
3. For softer rice, increase by 1 – 2 tablespoons the water mixed with rice by the specified amount of water on the chart. For firmer rice decrease water mixed with rice by the same amount.
4. Check doneness and consistency of rice at minimum time specified for each type, stirring rice at the same time.
5. When checking/stirring rice, be careful not to drip the condensate into the rice bowl which would reduce the quality and flavour of the steamed rice.
6. Use only clean water in water reservoir.
7. Rice may be seasoned with salt, pepper or butter after steaming.

Type of Rice	Combined In Rice Bowl		Approx. Time (Minutes)
	Rice Amount	Water	
Brown			
Regular	1/2 cup	1 cup	42 - 45
Parboiled	1 cup	1-1/2 cups	45 - 50
Long Grain and Wild Rice Mix			
Regular (6oz. pkg.)	Mix	1-1/2 cups	50 - 55
Quick Cooking (6 1/2 oz. pkg.)	Mix	1-3/4 cups	18 - 20
Instant	1cup	1-1/2 cups	15 – 18
White			
Regular	1 cup	1-1/2 cups	45 - 50
Long Grain	1 cup	1-2/3 cups	50 - 55

Vegetables

1. Clean the vegetables thoroughly. Cut off stems; trim, peel or chop if necessary. Smaller pieces steam faster than larger ones.
2. Quantity, quality, freshness, size/uniformity and temperature of frozen food may affect steam timing. Adjust water amounts and cooking time as desired.
3. Frozen vegetables should not be thawed before steaming.
4. Some frozen vegetables should be placed in the rice bowl and covered with a piece of aluminum foil during steaming. The frozen foods should be separated or stirred after 10-12 minutes. Use a long-handled fork or spoon to separate or stir foods.

Variety	Weight or Number of Pieces	Approx. Time (Minutes)
Artichokes, Whole	4 whole, tops trimmed	30 – 32
Asparagus, Spears	1 pound	10 – 14
Beans,		
Green/Wax	1/2 pound	10 – 14
Cut or Whole	1 pound	12 – 16
Beets	1 pound, cut	25 – 28
Broccoli Spears,	1 pound	10 – 14
Brussels Sprouts	1 pound	15 – 18
Cabbage	1 pound, sliced	16 – 18
Celery	1/2 pound, thinly sliced	14 – 16
Carrots	1 pound, thinly sliced	10 – 14
Cauliflower, Whole	1 pound	10 – 14
Corn on the Cob	3 – 5 ears	25 – 30
Eggplant	1 pound	16 – 18
Mushrooms, Whole	1 pound	25 – 30
Okra	1 pound	18 – 20
Onions	1/2 pound, thinly sliced	12 – 14
Parsnips	1/2 pound	10 – 14
Peas	1 pound shelled	12 – 13
Peppers, Whole	Up to 4 medium (not stuffed)	12 – 13
Potatoes, Whole – Red	1 pound, about 6 small	35 – 45
Rutabaga	1 medium, diced	28 – 30
Spinach	1/2 pound	14 – 16
Squash		
Summer Yellow and Zucchini	1 pound, sliced	12 – 14
Winter Acorn and Butternut	1 pound	22 – 24
Turnips	1 pound, sliced	20 – 22
All Frozen Vegetables	10 ounces	28 – 50

FISH AND SEAFOOD

1. The steaming times listed in the chart are for fresh, frozen or fully thawed seafood and fish. Before steaming, clean and prepare fresh seafood and fish.
2. Most fish and seafood cook very quickly. Steam in small portions or in amounts as specified.
3. Clams, oysters and mussels may open at different times. Check the shells to avoid overcooking.
4. You may steam fish fillets in the RICE BOWL. Serve steamed seafood and fish plain or use seasoned butter or margarine, lemon or favourite sauces.
5. Adjust steaming times accordingly

VARIETY	WEIGHT OR NUMBER OF PIECES	APPROX. TIME (MINUTES)
CLAMS IN SHELL		
LITTLENECKS/CHERRYSTONES	1 POUND	12 – 14
CRAB		
KING CRAB, LEGS/CLAWS	1/2 POUND	20 – 22
SOFT SHELL	8 – 12 PIECES	10 – 12
LOBSTER		
TAILS	2 – 4	16 – 18
SPLIT	1 TO 1-1/4 POUNDS	18 – 20
WHOLE, LIVE	1 TO 1-1/4 POUNDS	18 – 20
MUSSELS		
(FRESH IN SHELL)	1 POUND	14 – 16
OYSTERS		
(FRESH IN SHELL)	3 POUNDS	18 – 20
SCALLOPS (FRESH)		
BAY (SHUCKED)	1 POUND	14 – 16
SEA (SHUCKED)	1 POUND	18 – 20
SHRIMP		
MEDIUM IN SHELL	1 POUND	12 – 14
LARGE/JUMBO IN SHELL	1 POUND	16 – 18
FISH		
WHOLE	1/2 TO 3/4 POUND	18 – 25
DRESSED	1/2 TO 3/4 POUND	8 – 25
FILLETS	1 POUND	18 – 25
STEAKS	1 POUND, 1-INCH THICK	20 – 25

MEAT

VARIETY	WEIGHT OR NUMBER OF PIECES	APPROX. TIME (MINUTES)
BEEF		
CHUCK	1 POUND	28 – 30
HAMBURGER	1 POUND	18 – 22
MEATBALLS	1 POUND	22 – 24
CHICKEN		
PIECES	1 POUND (2 – 4 PIECES)	26 – 30
LAMB		
CUBES	1 POUND	26 – 28
PORK		
CUBES	1 POUND	26 – 28
HOT DOGS	1 POUND	10 – 16
PRE-COOKED SAUSAGE	1 POUND	10 – 16

EGGS

VARIETY	WEIGHT OR NUMBER OF PIECES	APPROX. TIME (MINUTES)
IN THE SHELL		
SOFT-COOKED	1-12	12-15
HARD-COOKED	1-12	15-18
"EGGS-IN-A-CUP"		
CRACK RAW EGG INTO CUSTARD CUP, SEASON WITH SALT, PEPPER AND BUTTER OR MARGARINE, IF DESIRED.		
SOFT-COOKED	1-4	10-12
HARD-COOKED	1-4	12-14
POACHED		7-8
STEP ONE: POUR 2 CUPS WATER IN RICE BOWL. STEAM TO HEAT WATER. STEP TWO: CRACK EGG IN SMALL BOWL, SLIDE INTO HOT WATER IN RICE BOWL. STEAM UNTIL POACHED.		
SCRAMBLED		20-22
BEAT 6 EGGS TOGETHER AND 2 TBSP. MILK IN RICE BOWL. SEASON WITH SALT AND PEPPER. STIR EGGS HALFWAY THROUGH COOKING.		

One-Year Limited Lifetime Warranty

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively “JCS”) warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What are the limits on JCS’s Liability?

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

How To Obtain Warranty Service

In the U.S.A.
If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-334-0759 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada
If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-667-8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department.

PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.

CONSIGNES IMPORTANTES

L’utilisation des appareils électroménagers préconise l’observation de certaines précautions fondamentales, y compris des suivantes:

LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS

- Assurez-vous que la tension à la prise de courant se conforme à la tension précisée sur l’étiquette signalétique de l’appareil.
- Pour vous protéger du choc électrique, n’immergez ni le cordon, ni la fiche, ni la base dans l’eau ou dans tout autre liquide.
- Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Pour ne pas vous brûler, employez des poignées isolantes pour ôter le couvercle ou manipuler les récipients chauds.
- Cet appareil ne devrait pas être employé par des enfants.
- Redoublez de prudence quand l’appareil fonctionne à proximité d’enfants.
- Débranchez l’appareil au niveau de la prise murale entre utilisations et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Ne donnez jamais un coup sec sur le cordon pour le débrancher. Tenez fermement la fiche entre vos pouce et index pour la tirer hors de la prise.
- N’utilisez jamais un appareil dont la fiche ou le cordon d’alimentation est endommagé, qui ne fonctionne pas correctement, a été échappé ou abîmé de quelque manière que ce soit. Pour éviter tout risque de choc électrique, n’essayez jamais de réparer le cuiseur à vapeur vous-même. Portez-le à un centre de service autorisé pour le faire examiner et réparer. Un assemblage fautif pourrait être source de choc électrique à la remise en service.
- L’emploi d’accessoires ou de dispositifs non recommandés par le fabricant risque de provoquer incendie, choc électrique ou blessures corporelles.
- N’utilisez pas l’appareil au grand air ou à des fins commerciales.
- Ne vous servez de cet appareil que pour les fins auxquelles il a été conçu.
- Ne laissez pas pendre le cordon au bord de la table ou du plan de travail et veillez à ce qu’il ne touche pas de surfaces chaudes.
- Ne faites pas fonctionner l’appareil à vide ou quand le réservoir est vide.
- Ne placez pas l’appareil sur ou près de foyers à gaz ou électriques chauds et ne le mettez pas non plus dans un four chaud.
- Faites-le toujours fonctionner sur une surface plane, insensible à la chaleur.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil qui contient des aliments, de l’eau ou d’autres liquides chauds.
- Soulevez le couvercle avec précaution pour éviter de vous échauder et laissez l’eau s’écouler dans le cuiseur.
- Débranchez toujours l’appareil à la prise en fin d’emploi.
- ATTENTION: Cet appareil produit de la vapeur en fonctionnant. Observez les précautions d’usage pour éviter brûlures, blessures corporelles, incendie, et dommages matériels.
- Assurez-vous que la ventilation soit adéquate durant l’emploi – la circulation de l’air ne doit pas être entravée au-dessus ou tout autour de l’appareil. Veillez à ce que l’appareil ne touche pas aux rideaux, revêtements muraux, vêtements, torchons et autres matières inflammables quand il fonctionne.
- Branchez-le uniquement sur une prise de courant murale.

CET APPAREIL NE CONVIENT QU'À L'USAGE DOMESTIQUE

Pour réduire les chocs électriques, cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). La fiche n'enfonce dans les prises de courant polarisées que dans un sens. Si elle ne rentre pas comme il le faut dans la prise, inversez la fiche. Si elle ne pénètre toujours pas à fond, ayez recours aux services d'un électricien qualifié.
NE TENTEZ PAS DE NEUTRALISER CETTE MESURE DE SÉCURITÉ.

EMPLOI D'UN CORDON PROLONGATEUR

Cet appareil est équipé d'un cordon court qui ne devrait pas risquer de faire accidentellement trébucher, comme ce serait le cas avec un cordon long. Un cordon prolongateur peut être utilisé à condition d'observer les précautions d'usage. Les caractéristiques d'un tel prolongateur doivent être au moins égales à celles de l'appareil. De plus, le cordon doit être disposé de façon à ne pas pendre, afin que les enfants ne puissent pas le tirer et qu'il ne risque pas de faire trébucher.

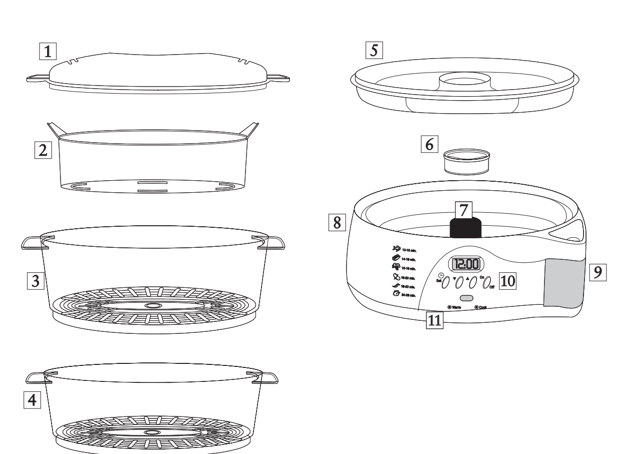
GARDEZ CES INSTRUCTIONS

BIENVENUE

Nous vous félicitons d'avoir sélectionné ce cuiseur à vapeur OSTER^MD! Pour vous renseigner au sujet des produits OSTER^MD, visitez au www.oster.com.

IDENTIFICATION DES PIÈCES

Familiarisez-vous avec votre nouveau cuiseur à vapeur avant de l'employer pour la première fois. Lisez attentivement les instructions et les consignes de sécurité.



1. Couvercle
2. Bol à riz
3. Bol vapeur supérieur
4. Bol vapeur inférieur – sert également de support à œufs
5. Cuvette
6. Manchon amovible du corps de chauffe
7. Corps de chauffe
8. Socle
9. Orifice de remplissage
10. Minuterie
11. Éclairage

MODE D'EMPLOI DU CUISEUR À VAPEUR OSTER^MD

PRÉPARATION DU CUISEUR À VAPEUR

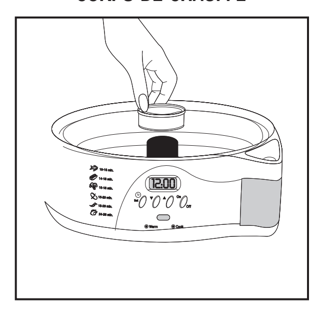
- Assurez-vous que la tension à la prise de courant se conforme à la tension précisée sur l'étiquette signalétique de l'appareil.
- Enlevez les étiquettes et les collants apposés sur l'appareil.
- Lavez soigneusement le couvercle, le bol à riz, les bols vapeur supérieur et inférieur, la cuvette ainsi que le manchon du corps de chauffe à l'eau savonneuse chaude; rincez-les puis asséchez-les à fond. Le manchon du corps de chauffe doit entourer le corps de chauffe pour que l'appareil fonctionne impeccablement.
- Essuyez l'intérieur du réservoir à eau avec un linge humide.

FONCTION VAPEUR INSTANTANÉE

Cet appareil comporte un manchon amovible de corps de chauffe. Lorsque ce manchon est placé autour du corps de chauffe avant la cuisson, la fonction vapeur produit automatiquement de la vapeur en 35 secondes. Ne faites pas fonctionner le cuiseur sans le manchon du corps de chauffe.

REMARQUE: Vous pouvez enlever le manchon pour nettoyer le corps de chauffe. Le manchon présente une petite échancrure (entaille) qui doit être orientée vers le bas lorsque vous le replacez autour du corps de chauffe.

MANCHON AMOVIBLE DU CORPS DE CHAUFFE



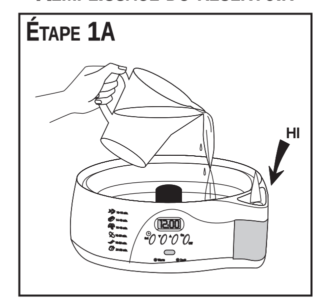
UTILISATION DU CUISEUR À VAPEUR

Placez l'appareil sur une surface rigide, d'aplomb, plane et dégagée *(ne le posez pas, par exemple, sous les placards suspendus)*. La base et les différentes pièces ne conviennent ni aux fours *(à micro-ondes, à convection ou ordinaires)* ni à la surface de cuisson des cuisinières.

(Étape 1A) Remplissez le réservoir d'eau propre. Ne mettez aucun autre liquide et n'ajoutez pas de sel, de poivre, ou autres, à l'eau du réservoir. Assurez-vous que le niveau de l'eau se situe bien entre les repères de remplissage MAX et MIN, indiqués à l'intérieur du réservoir à eau. Placez ensuite la cuvette sur la base. *(Étape 1B)*

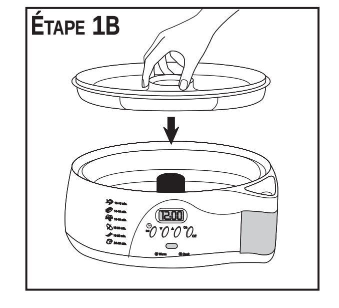
REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR

ÉTAPE 1A



CUVETTE

ÉTAPE 1B



Vous pouvez aussi remplir le réservoir en versant l'eau dans l'orifice de remplissage. Les repères MAX et MIN du réservoir laissent voir l'eau. Si, au cours de la cuisson d'un aliment, vous constatez que le niveau de l'eau est bas, vous pouvez verser l'eau que vous jugez nécessaire dans l'orifice de remplissage, sans toucher aux bols vapeur. *(Étape 2)*

REMARQUE: LE NIVEAU DE L'EAU NE DOIT JAMAIS ÊTRE AU-DESSOUS DU REPÈRE MIN.

EMPLOI DU BOL SUPÉRIEUR OU INFÉRIEUR

(Étape 3) Disposez les légumes, le poisson, les fruits de mer – d'une façon générale les aliments qui n'ont ni sauce ni liquide – de préférence au milieu du bol vapeur. Faites de votre mieux pour ne pas boucher les évents à vapeur. Le bol vapeur inférieur convient comme support acceptant jusqu'à 12 œufs placés directement au fond.

CUISSON VAPEUR À DEUX OU TROIS ÉTAGES

Mettez l'aliment le plus gros et qui nécessite le temps de cuisson le plus long dans le bol vapeur inférieur. Placez le bol inférieur au-dessus de la cuvette et de la base. Mettez le bol vapeur supérieur au-dessus de la base ou bien placez-le directement au-dessus du bol vapeur inférieur.

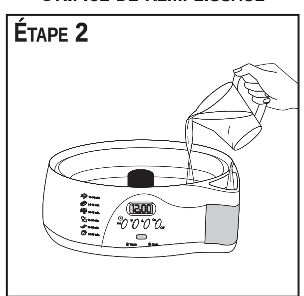
Les durées de cuisson ne sont qu'approximatives et varient selon la quantité et la grosseur de l'aliment, le degré de cuisson désiré et la température de départ. Considérez que les durées de cuisson indiquées dans ce guide sont uniquement fournies à titre indicatif, pour la cuisson à deux étages.

Lors de la manipulation ou du retrait des pièces chaudes, utilisez des POIGNÉES ISOLANTES afin que la vapeur chaude ne vous brûle pas.

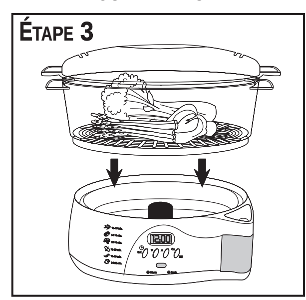
UTILISATION DU BOL À RIZ

Mettez le riz – ou tous autres aliments avec de la sauce ou du liquide – dans le bol à riz. Posez le bol à riz dans le bol vapeur inférieur et fermez-le avec le couvercle. Branchez l'appareil sur une prise murale et réglez la minuterie. Lorsque le riz ou l'aliment est cuit à point, débranchez le cuiseur à vapeur.

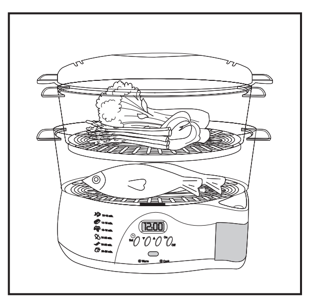
ORIFICE DE REMPLISSAGE



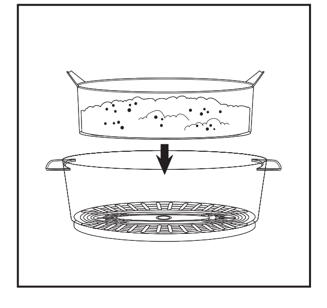
BOLS VAPEUR SUPÉRIEUR OU INFÉRIEUR



CUISSON VAPEUR ÉTAGÉE



BOL À RIZ



RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

DURÉE DE CUISSON

(Temps de cuisson maximal de 95 minutes et cuisson pouvant être différée jusqu'à 12 heures)

1. Lorsqu'il est sous tension, le cuiseur à vapeur bipe et affiche une DURÉE DE CUISSON de 5 minutes (:05). Presser l'une ou l'autre des deux touches centrales (- ou +) augmente ou diminue la DURÉE DE CUISSON entre :05 et :95 minutes. *(Étape 1A)*
2. Presser la touche On/Off (marche-arrêt) débute la cuisson sans délai, selon la durée réglée. *(Étape 1B)*

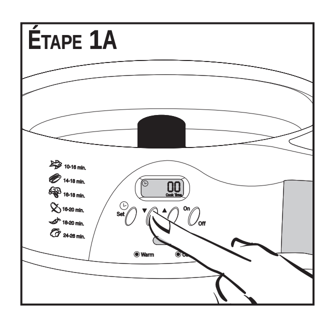
CUISSON DIFFÉRÉE

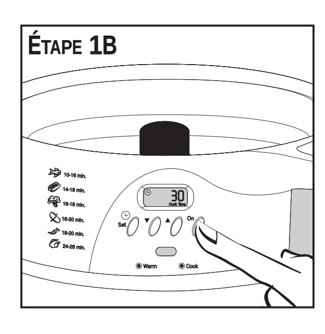
1. Réglez la DURÉE DE CUISSON tel qu'indiqué au paragraphe 1 ci-dessus.
2. Pressez la touche Set (de réglage) – *à gauche* – pour afficher l'heure de CUISSON DIFFÉRÉE. Presser l'une ou l'autre des deux touches centrales (- ou +) augmente ou diminue le DÉLAI entre 0:00 et 12:00 heures *(Étape 2)*.
3. Pressez la touche On/Off (marche-arrêt) pour accepter le DÉLAI DE CUISSON ou pressez la touche Set (de réglage) pour revenir au réglage de la DURÉE DE CUISSON. Une fois la touche On/Off pressée, l'icône de l'horloge s'affiche, le décompte débute et continue jusqu'à ce qu'il atteigne 0:00. Presser de nouveau la touche On/Off annule le DÉLAI. La cuisson débute dès que le compte à rebours atteint 0:00.

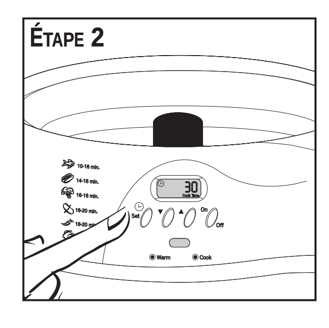
Le voyant rouge luit durant la cuisson, signe que la minuterie fonctionne. Une fois la durée de cuisson écoulée, le voyant rouge s'éteint et l'appareil bipe pendant 2 secondes. Le cuiseur passe alors au mode garde-au-chaud (et le voyant vert s'allume) pendant une heure – le fonctionnement intermittent maintient les aliments à la température de service.

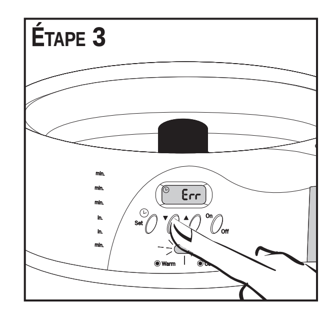
Le cuiseur possède une caractéristique de sécurité qui interrompt la cuisson, déclenche un signal sonore d'une minute et fait clignoter les voyants rouge et vert de façon continue. L'afficheur indique «Err». Ceci signale que le réservoir est vide ou que le niveau de l'eau est trop bas pour terminer la cuisson. Pressez la touche On/Off (marche-arrêt) pour arrêter le signal. Ce faisant, vous effacerez la DURÉE DE CUISSON. Versez l'eau voulue dans le réservoir, réglez la DURÉE DE CUISSON et pressez la touche On/Off afin que la cuisson reprenne. *(Étape 3)*

L'affichage de la minuterie s'éteint après une certaine période de non-utilisation. Appuyer sur n'importe quelle touche rétablit l'affichage.









ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Débranchez le cordon d'alimentation à la prise murale. Laissez toujours refroidir le cuiseur à vapeur avant de le nettoyer.
- Ne plongez jamais la base, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau.
- Videz la cuvette ainsi que le réservoir à eau. S'il reste un peu d'eau dans le réservoir, il suffit de mettre la base sens dessus dessous pour que l'eau s'écoule par l'orifice de remplissage.
- Lavez le couvercle, les bols vapeur, le bol à riz et la cuvette à l'eau savonneuse chaude. Rincez-les puis asséchez-les soigneusement. Ces pièces peuvent également aller dans le panier du haut du lave-vaisselle.
- Nettoyez le réservoir à l'eau savonneuse, puis essuyez-le avec un linge humide.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs.
- Le bol vapeur inférieur et le bol à riz peuvent être rangés dans le bol vapeur supérieur, puis le couvercle posé sur le tout.
- Dans les régions où l'eau est calcaire (dure), le corps de chauffe peut s'entartrer. Si vous laissez accumuler le tartre, la vapeur risque de s'arrêter avant la fin de la cuisson des aliments. Pour pallier cet inconvénient, toutes les 7 à 10 utilisations, versez 750 mL / 3 tasses de vinaigre dans le réservoir à eau et remplissez alors celui-ci d'eau jusqu'au repère MAX. N'utilisez pas le couvercle, les bols vapeur, le bol à riz ou la cuvette pour le détartrage.
- Branchez l'appareil et réglez la minuterie à 20 minutes. Lorsque la sonnerie de la minuterie retentit, débranchez le cordon d'alimentation au niveau de la prise. Laissez totalement refroidir l'appareil avant de vider le réservoir à eau. Rincez le réservoir à l'eau froide à plusieurs reprises.

RÉCHAUFFAGE DU PAIN ET DES RESTES

1. N'enveloppez pas et ne couvrez pas le pain que vous désirez réchauffer.
2. Lorsque vous réchauffez des restes dans le bol à riz, étalez-les uniformément dans le BOL puis couvrez-les de feuille d'aluminium.
3. Faites des essais avec vos restes.

RIZ ET CÉRÉALES

1. Il existe de nombreuses variétés de riz. Observez les directives appropriées selon la variété que vous utilisez.
2. Mesurez le riz et l'eau avec précision avant de les mettre dans le bol à riz. Versez alors le volume d'eau voulu dans le réservoir. Couvrez et cuisez à la vapeur.
3. Pour obtenir un riz plus moelleux, augmentez la quantité d'eau dans le bol à riz d'une ou de deux cuillerées à table. Inversement, si vous préférez un riz plus ferme, réduisez la quantité d'eau dans le bol à riz d'une ou de deux cuillerées à table.
4. Vérifiez la cuisson et la consistance du riz au temps minimum précisé pour chaque variété et profitez-en pour remuer le riz.
5. Lorsque vous vérifiez ou remuez le riz, veillez à ce que la condensation ne retombe pas dans le bol à riz car la qualité et le parfum du riz vapeur en seraient dégradés.
6. N'utilisez que de l'eau claire dans le réservoir à eau.
7. Le riz peut être salé, poivré et beurré une fois la cuisson vapeur terminée.

	COMBINÉS DANS LE BOL À RIZ		DURÉE APPROX.
VARIÉTÉ DE RIZ	RIZ	EAU	(EN MINUTES)
RIZ À GRAIN LONG ET MÉLANGE AU RIZ SAUVAGE			
ORDINAIRE (PAQUET DE 170 G)	MÉLANGE	375 ML	50 À 55
CUISSON RAPIDE (PAQUET DE 185 G)	MÉLANGE	450 ML	18 À 20
RIZ BLANC			
ORDINAIRE	250 ML	375 ML	45 À 50
À GRAIN LONG	250 ML	425 ML	50 À 55
RIZ CARGO			
ORDINAIRE	125 ML	250 ML	42 À 45
PRÉCUIT	250 ML	375 ML	45 À 50
RIZ MINUTE	250 ML	375 ML	15 À 18

LÉGUMES

1. Lavez soigneusement les légumes. Épluchez-les, éboutez-les et coupez-les en tronçons si nécessaire. Les petits morceaux cuisent plus vite que les gros.
2. La durée de cuisson varie selon la quantité, la qualité, la fraîcheur des légumes, la taille et l'uniformité des morceaux ainsi que la température des aliments surgelés. Modifiez le volume d'eau et le temps de cuisson au besoin.
3. Ne faites en aucun cas décongeler les légumes surgelés avant leur cuisson à la vapeur.
4. Certains légumes surgelés devraient être placés dans le bol à riz et couverts de feuille d'aluminium. Il est en outre nécessaire de séparer ou de remuer les aliments surgelés avec une fourchette ou une cuiller à long manche après 10 à 12 minutes de cuisson.

VARIÉTÉ	POIDS OU NOMBRE DE MORCEAUX	DURÉE APPROX. (EN MINUTES)
Artichauts, entiers	4 entiers, feuilles parées	30 à 32
Asperges, turions	500 g	10 à 14
Aubergine	500 g	16 à 18
Betteraves	500 g, coupées	25 à 28
Brocolis, pousses	500 g	10 à 14
Carottes	500 g, en rondelles minces	10 à 14
Céleri	250 g, en tranches minces	14 à 16
Champignons, entiers	500 g	25 à 30
Chou	500 g, coupé en quartiers	16 à 18
Chou-fleur, entier	500 g	10 à 14
Choux de Bruxelles	500 g	15 à 18
Courges		
D'été et courgettes	500 g, en tronçons	12 à 14
Poivrée et musquée	500 g	22 à 24
Épinards	250 g	14 à 16
Haricots		
Verts et jaunes	250 g	10 à 14
Coupés et entiers	500 g	12 à 16
Maïs, épis	3 à 5 épis	25 à 30
Navets	500 g, en dés	28 à 30
Oignons	250 g, en rondelles minces	12 à 14
Okras (gombos)	500 g	18 à 20
Panais	250 g	10 à 14
Petits pois	500 g, écossés	12 à 13
Poivrons, entiers	jusqu'à 4 moyens (non farcis)	12 à 13
Pommes de terre, entières, rouges	500 g, environ 6 petites	35 à 45
Rutabagas	1 moyen, en tranches	20 à 22
Tous légumes surgelés	280 g	28 à 50

POISSONS ET FRUITS DE MER

1. Les durées de cuisson indiquées au tableau s'appliquent aux poissons et fruits de mer frais, surgelés ou entièrement décongelés. Nettoyez et préparez les poissons et les fruits de mer frais comme il se doit avant de les faire cuire.
2. La plupart des poissons et fruits de mer cuisent très rapidement. Faites-les cuire par petites portions ou selon les quantités précisées.
3. Les palourdes, les huîtres et les moules peuvent s'ouvrir à n'importe quel moment. Vérifiez souvent l'ouverture des coquilles afin de ne pas surcuire vos fruits de mer.
4. Faites cuire les filets de poisson dans le BOL À RIZ. Servez les poissons et fruits de mer vapeur nature, avec beurre ou margarine assaisonné(e) ou bien citron ou sauce.
5. Modifiez les durées de cuisson selon le besoin.

VARIÉTÉ	POIDS OU NOMBRE DE MORCEAUX	DURÉE APPROX. (EN MINUTES)
Crabe		
Crabe royal, pattes et pinces	250 g	20 à 22
À carapace molle	8 à 12 morceaux	10 à 12
Crevettes		
Moyennes, non décortiquées	500 g	12 à 14
Grosses/géantes, non décortiquées	500 g	16 à 18
Homard, langouste		
Queues	2 à 4	16 à 18
Moitié	500 à 625 g	18 à 20
Entier, vivant	500 à 625 g	18 à 20
Huîtres		
Fraîches, dans leurs coquilles	1,5 kg	18 à 20
Moules		
Fraîches, dans leurs coquilles	500 g	14 à 16
Palourdes, dans coquilles		
Quahog et «cherry-stone»	500 g	12 à 14
Pétoncles (frais)		
De baie (écaillés)	500 g	14 à 16
Géants (écaillés)	500 g	18 à 20
Poisson		
Entier	250 à 375 g	18 à 25
Habillé	250 à 375 g	8 à 25
Filets	500 g	18 à 25
Darnes	500 g, 2,5 cm d'épaisseur	20 à 25

VIANDES

VARIÉTÉ	POIDS OU NOMBRE DE PIÈCES	DURÉE APPROX. (EN MINUTES)
AGNEAU		
CUBES	500 G	26 À 28
BŒUF		
BOULETTES	500 G	22 À 24
HAMBURGEOIS	500 G	18 À 22
MACREUSE	500 G	28 À 30
PORC		
CUBES	500 G	26 À 28
POULET		
MORCEAUX	500 G (2 À 4 MORCEAUX)	26 À 30
SAUCISSES DE FRANCFORT (À HOT-DOG)	500 G	10 À 16
SAUCISSES PRÉCUITES	500 G	10 À 16

ŒUFS

VARIÉTÉ	POIDS OU NOMBRE DE MORCEAUX	DURÉE APPROX. (EN MINUTES)
BROUILLÉS		20 À 22
BATTRE 6 ŒUFS AVEC 2 CUILLERÉES À TABLE DE LAIT DANS LE BOL À RIZ. SALER PUIS POIVRER. BROUILLER LES ŒUFS AU MILIEU DE LA CUISSON.		
EN COQUILLE		
MOLLETS	1 À 12	12 À 15
DURS	1 À 12	15 À 18
EN RAMEQUIN		
CASSER LES ŒUFS CRUS DANS LES RAMEQUINS, SALER, POIVRER PUIS AJOUTER BEURRE OU MARGARINE, SI DÉSIRÉ.		
MOLLETS	1 À 4	10 À 12
DURS	1 À 4	12 À 14
POCHÉS		7 À 8
1. VERSER 500 ML D'EAU DANS LE BOL À RIZ. FAIRE CHAUFFER L'EAU À LA VAPEUR. 2. CASSER UN ŒUF DANS UN PETIT BOL, GLISSER DANS L'EAU CHAUDE DU BOL À RIZ PUIS CUIRE AU GOÛT.		

Garantie limitée d'un an

Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions ou, si au Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions (collectivement « JCS ») garantit que pour une période d'un an à partir de la date d'achat, ce produit sera exempt de défauts de pièces et de main-d'oeuvre. JCS, à sa discrétion, réparera ou remplacera ce produit ou tout composant du produit déclaré défectueux pendant la période de garantie. Le produit ou composant de remplacement sera soit neuf soit réusiné. Si le produit n'est plus disponible, il sera remplacé par un produit similaire de valeur égale ou supérieure. Il s'agit de votre garantie exclusive. N'essayez PAS de réparer ou d'ajuster toute fonction électrique ou mécanique de ce produit, cela annulera cette garantie.

Cette garantie est valide pour l'acheteur initial du produit à la date d'achat initiale et ne peut être transférée. Conservez votre facture d'achat originale. Les détaillants et les centres de service JCS ou les magasins de détail vendant les produits JCS n'ont pas le droit d'altérer, de modifier ou de changer de toute autre manière les termes et les conditions de cette garantie.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages résultant de toute cause suivante : utilisation négligente ou mauvaise utilisation du produit, utilisation d'un voltage ou d'un courant incorrects, utilisation contraire aux instructions d'utilisation, démontage, réparation ou altération par quiconque autre que JCS ou un centre de service autorisé de JCS. En outre, la garantie ne couvre pas : les catastrophes naturelles comme les feux, les inondations, les ouragans et les tornades.

Quelles sont les limites de responsabilité de JCS ?

JCS ne sera pas tenu responsable de tout dommage conséquent ou accessoire causé par la violation de toute garantie ou condition expresse, implicite ou réglementaire.

Sauf si cela est interdit par les lois en vigueur, toute garantie ou condition implicite de valeur marchande ou adéquation à un usage particulier est limitée en durée à la durée de la garantie énoncée ci-dessus.

JCS exclut toute autre garantie, condition ou représentation, expresse, implicite, réglementaire ou autre.

JCS ne sera pas tenu responsable de tout dommage de toute sorte résultant de l'achat, de l'usage ou du mauvais usage, ou de l'incapacité à utiliser le produit y compris les dommages ou les pertes de profits conséquents, accessoires, particuliers ou similaires, ou pour toute violation de contrat, fondamentale ou autre, ou pour toute réclamation portée à l'encontre de l'acheteur par toute autre partie.

Certaines provinces, états ou juridictions ne permettent pas d'exclusion ou de limitation pour des dommages conséquents ou accessoires ou de limitations sur la durée de la garantie implicite, de ce fait les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas.

Cette garantie vous donne des droits juridiques particuliers et vous pouvez également disposer d'autres droits pouvant varier d'une province à l'autre, d'un état à l'autre ou d'une juridiction à l'autre.

Comment obtenir le Service aux termes de la garantie

Aux É.U.
Si vous avez des questions concernant cette garantie ou si vous souhaitez obtenir le service aux termes de la garantie, veuillez appeler au 1 800 667-8623 et l'adresse d'un centre de service approprié vous sera fournie.

Au Canada
Si vous avez des questions concernant cette garantie ou si vous souhaitez obtenir le service aux termes de la garantie, veuillez appeler au 1 800 667-8623 et l'adresse d'un centre de service approprié vous sera fournie.

Aux É.U., cette garantie est offerte par Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions, situé à Boca Raton, Floride 33431. Au Canada, cette garantie est offerte par Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions, situé au 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Pour tout autre problème ou réclamation en relation avec ce produit, veuillez écrire à notre département du Service à la clientèle.

VEUILLEZ NE RETOURNER CE PRODUIT NI À L'UNE DE CES ADRESSES NI À L'ÉTABLISSEMENT D'ACHAT.